

進め！妄想ガール

シュシュアリス

ディープでかわいい 京都 金沢・富山 台湾

レタスクラブ平成27年5月13日号増刊号

chou
chou

Alis vol.6

本と
旅
する

ディープでかわいい

京都

金沢・富山

そして
台湾

新潟、会津、長野、鎌倉、瀬戸内、別府。リトルプレス旅

大野まで足を延ばして…風情ある町並みを散策

潮風が薫る港町、大野エリア。ほかのエリアから少し距離がありますが、海運業や醤油醸造業に使われた蔵は見応えがあります。ゆっくりと散歩すれば、大野の町家の特徴も見えてくるかも。



1.店構えも立派。隣が旧店舗。2.1階にはカウンター。目の前で寿司を握ってもらえる。3.にぎりおまかせ3,240円より。十二貫の豪華なセット。味噌汁と醤油アイスが付きます

船問屋の面影を残す豪壮な吹き抜け 宝生寿し

金沢市大野町4-72 ☎0120-100-323
営業11:00～22:00 回水 【MAP 大野エリア】

新鮮な日本海の魚介をいただけるお寿司屋さん。すぐ近くが大野港という好立地なので、新鮮な寿司ネタが手に入るそう。初代店主は、漁師をしていましたが昭和41年に寿司屋に転身。現在の店主は山守閣さんです。先代の意思を守り、地物にこだわった寿司を握ってくれます。現在の店舗は、町家を利用したもので、豪華な吹き抜けに大きな階段が豪壮です。白漆喰や朱塗を用いた内装は、かつての町家がよみがえったかのよう。2階は個室ごとに内装を替え、金沢の風景を表した欄間は一見の価値があります。



1.タンブラー2,500円。ほかにも、箸置きやお皿、茶碗などの作品を販売しています。2.子供から大人まで楽しめるロクロ体験。体験は、基本的に午前中。事前予約制

誰でも楽しいロクロ体験を広々とした町家で suetukuri

金沢市大野町2-39 ☎090-3761-3362
要予約制 回水不定 【MAP 大野エリア】

卯辰山工芸工房で学び、様々な作品を発表している陶芸家・岩崎晴彦さんが主宰するアトリエ兼ショップは、なんと昭和初期に缶詰工場として建てられた町家を利用しています。ロクロ体験やうつわの販売、陶器で作る判子のワークショップなどを開催しています。ロクロ・手びねり・タタラ成形体験は、3,000円から。乾燥させた陶器土に針で名前などを彫る陶印ワークショップは、1,500円から参加できるんです。吹き抜けの広い空間で、のんびりと陶芸体験はいかがでしょう。



1.樽と暖簾がお出迎え。2.物販コーナーは金沢の調味料「魚醤(いしる)」など充実のラインナップ。3.レストラン「発酵美人食堂」(要予約)では樽を使ったメニューが充実。ライブやコンサートを開催することも

醤油や味噌のおいしい使い方が分かる!

ヤマト ひしほ蔵

金沢市大野町4-170 ☎076-268-1210
営業10:00～17:00 回水 【MAP 大野エリア】

大野は江戸時代から醤油全国五大産地のひとつでした。ヤマト醤油味噌が創業した当時の蔵を改装して、商品ルームに。築100年以上の醤油蔵には、蔵元限定の商品や様々な発酵商品が目白押しです。また発酵食品の魅力を広めるための「ヤマト味噌」と名付けた部活動ができるキッチンルームを併設。醤油ソフトクリームやオーガニック甘酒など、発酵食美人スイーツと名付けられた甘味も充実。ちょっと意外なおしょうゆショコラなどは土産にもぴったりです。

金沢港が育んだ 醤油と漁業の町

南には白山が眺望でき、日本海に夕日が沈む大野。醤油蔵や漁業に従事していた家が多く、町家の敷地間口が広いのが特徴です。また、醤油や味噌を作っていた醸造蔵には、樽の出し入れのため、入り口に大きな扉がつけられているのも特徴的。「大きな蔵元の町家が軒を連ね、醤油蔵の煙突がそびえる風景は、とても魅力的です。港に船が並ぶ様子も情緒があつていいですよ(土村さん)」。各蔵蔵では、それぞれ見学会やワークショップを開催。伝統のワザを身近に感じることが出来ます。潮と醤油の香りが漂う、足を延ばして見てみたい町です。

